



aggiornato aprile 2021

Leggerissime frittiture

GRAN FRITTO MISTO DI PESCE calamari, gamberi, seppie, canestrelli e baccalà con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 13,50
CALAMARI E GAMBERI FRITTI con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 12,00
CALAMARI FRITTI con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 11,00
GAMBERI FRITTI con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 13,00
SCAMPI FRITTI con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 17,00
MOECHE FRITTE con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra. <i>Specialità di stagione</i>	€ 18,00
BACCALÀ FRITTO con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 9,50
SARDE FRITTE con verdure pastellate e polenta bianca morbida macinata a pietra	€ 7,50

- Le nostre frittiture sono impanate con sola farina di riso ed adatte agli intolleranti al glutine! -

altre frittiture

PATATE FRITTE quelle con la buccia!	€ 3,00
POLENTA FRITTA a cubetti	€ 4,00
VERDURE IN PASTELLA carote e zucchine	€ 4,00
CARCIOFI FRITTI <i>specialità di stagione</i>	€ 5,00
ASPARAGI VERDI FRITTI <i>da produttori locali della zona del Sile. Specialità di stagione</i>	€ 5,00
PROMOZIONE APERITIVO succo d'uva fragola (1 bott.) - vino Guido Indigeno (1 bott.) - polenta fritta (1 pz)	€ 15,00



La nostra gastronomia

BACCALÀ MANTECATO	€ 6,00
Con 1,50€ in più puoi avere un pacchetto di foglie Figuli da utilizzare come crostino	
BACCALÀ ALLA VICENTINA	€ 9,50
COZZE ALLA MARINARA in rosso	€ 7,00
GAMBERI "IN SAOR"	€ 9,50
SARDE "IN SAOR"	€ 8,00
INSALATA DI MARE	€ 9,00
INSALATA DI PIOVRA E PATATE	€ 9,50
BRANZINO AI FERRI con sformato di patate	€ 12,00
CANOCE AL VAPORE	€ 12,00
GRANSEOLA ALLA VENEZIANA condimento a parte	€ 18,00
PAELLA DI PESCE	€ 8,00
SEPPIE IN UMIDO	€ 9,50
SUGO ALLO SCOGLIO quantità per 2 porzioni di pasta - Con 2€ puoi avere una confezione di pasta di grano duro Figuli!	€ 9,00
ZUPPA DI PESCE	€ 10,50

IDEALE DA GUSTARE ANCHE NEI GIORNI SEGUENTI



Per i più piccoli

NONNA PAPERÀ croccanti bastoncini di pollo e patatine fritte. Da pollo allevato a terra sul Montello.	€ 7,50
PAPERINO frittura di calamari e patatine fritte	€ 7,50

Dessert fatti da noi

TIRAMISÙ (per una maggiore sicurezza utilizziamo solamente uova pastorizzate)	€ 3,50
PANNA COTTA ai frutti di bosco	€ 3,50

Bevande

"GUIDO INDIGENO" Vino bianco frizzante col fondo a fermentazione naturale Guia di Valdobbiadene - 10,5% vol - 75 cl	€ 9,00
RÉBASSORÉ Prosecco Brut DOC di Treviso Guia di Valdobbiadene - 11% vol - 75 cl	€ 9,00
"FÉRMETE BIANCO" Pinot grigio Spresiano - 12% vol - 75 cl	€ 9,00
"FÉRMETE ROSSO" Cabernet Franc Spresiano - 12% vol - 75 cl	€ 9,00
UVA SU UVA succo d'uva fragola. <i>Ideale da miscelare con vino Guido Indigeno per un cocktail originale!</i>	€ 5,00
PROMOZIONE APERITIVO succo d'uva fragola (1 bott.) - vino Guido Indigeno (1 bott.) - polenta fritta (1 pz)	€ 15,00
BIRRA CIMA ARTIGIANALE secondo posto birra dell'anno 2020, categoria 2	€ 3,00
MOLECOLA bevanda analcolica al gusto cola italiana. Disponibile anche senza caffeina	€ 2,00

Prodotti in abbinamento

FIGULI "FOGLIE DI VISNADELLO" CLASSICHE - SESAMO - ORIGANO Sottili e leggerissime foglie di pane artigianali e biologiche da grani antichi di filiera Figuli	€ 3,00
FIGULI "MEZZE TELE" crostino artigianale e biologico da grani antichi di filiera Figuli	€ 3,50
FIGULI "MAIS CORN" naturalmente senza glutine . Croccanti e leggere come le croste di polenta	€ 4,00
FIGULI RAMISSIMI CLASSICI - AI SEMI . Fragranti grissini artigianali e biologici da grani antichi di filiera Figuli	€ 5,00
FIGULI PASTA GRANO DURO FUSILLI - PENNE - TAGLIOLINI . Artigianale e biologica	€ 3,50
FIGULI PASTA INTEGRALE FUSILLI - TRUCCOLI . Artigianale e biologica	€ 3,00
FIGULI FARINA TIPO 1 - TIPO 2 . Artigianale e biologica	€ 3,00

Si prega di comunicare al personale in caso di eventuali intolleranze e/o allergie e di fornire tutte le indicazioni in merito.